TOSHIBA

東芝ヨーグルトメーカー 家庭用

取扱説明書

形 名

TYM-1000

保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

- このたびは東芝ヨーグルトメーカーをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

お知らせ

- この商品は、25～50℃の温度範囲で設定した温度を保つための製品です。ヨーグルト自体の品質を保証するものではありません。雑菌混入などの品質管理はお客様の責任でお願いいたします。
- この商品には冷却機能がついていません。設定温度以上の環境でお使いになる場合、ヨーグルトがうまく作れないことがあります。

もくじ

安全上のご注意…………………………… 2～3
お願い………………………………………… 4
各部のなまえ……………………………… 4～5
ヨーグルトを上手に作るために…… 6～7
材料について……………………………… 6
材料の割合と温度・時間について…… 7
正しい使いかた…………………………… 8～9
お料理ガイド……………………… 10～12
お手入れのしかた……………………… 13
仕様………………………………………… 13
ヨーグルトが上手にできないとき…… 14
保証とアフターサービス……………… 15
保証書…………………………………裏表紙

安全上のご注意　必ずお守りください

●製品および取扱説明書には、お使いになる方や他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重大な内容を記載しています。次の内容(表示・図記号)をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

警告　「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

注意　「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁止

⃠は、禁止(してはいけないこと)を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指示

●は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

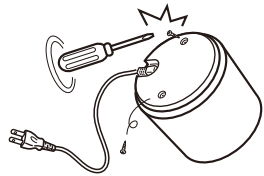
注意

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠警告

分解禁止

分解・修理・改造をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

水ぬれ禁止

湿気の多い場所で使用したり、水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

交流100Vのコンセントを単独で使う

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

使用禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。

(警告つづき)

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

禁止

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

コードが破損し、火災・感電の原因になります。

根元まで差し込む

電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。

ほこりを取る

電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは、乾いた布でふき取る

火災の原因になります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で使用したり、電源プラグを抜き差ししない

感電やけがの原因になります。

⚠注意

プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く

感電やショートして発火することがあります。

プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

火災の原因になります。

禁止

屋外や直射日光が当たるところ、発熱器具(ガスコンロ、レンジ、ストーブ、ファンヒーターなど)の近くで使わない

感電や火災の原因になります。

接触禁止

通電中は本体の内側に触れない

やけどの原因になります。

お願い

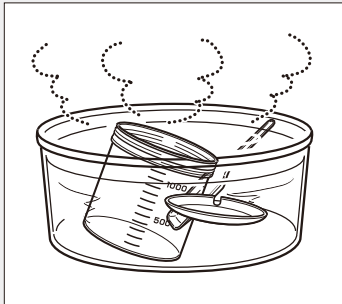
本体を落としたり、衝撃を与えないでください。

故障の原因になります。

調理以外には使わないでください。

故障の原因になります。

お使いになる前に、内ぶた・内容器・使用するスプーンを熱湯消毒してください。

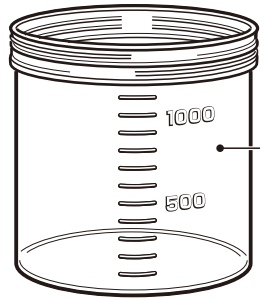
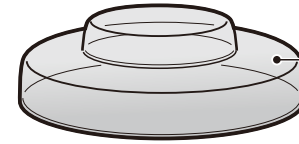
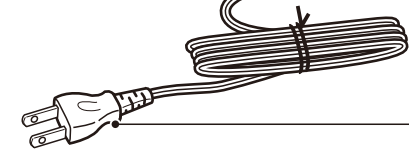
汚れや雑菌が入ると、ヨーグルトが上手に作れません。

内ぶた・内容器は煮沸消毒や、電子レンジでの消毒をしないでください。

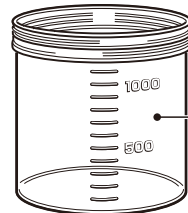
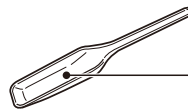
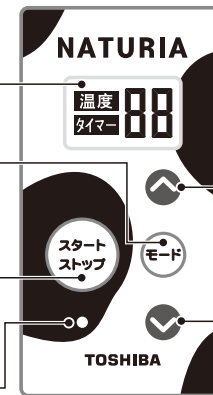
変形の原因になります。

内容器は冷凍庫に入れないでください。

破損することがあります。

各部のなまえ

本　体

付属品

操作部

温度設定/時間合わせキー

温度と時間の設定に使います。

- 温度設定
  ⌃を押すと1℃ずつ上がり、⌄を押すと1℃ずつ下がります。
  25℃～50℃の間で設定できます。
- 時間設定
  ⌃を押すと1時間ずつ増え、⌄を押すと1時間ずつ減ります。
  1時間～24時間の間で設定できます。

※前回使用した設定内容を記憶しています。

ヨーグルトを上手に作るために

材料・温度・時間を知ろう！
使う材料の特長とコツを知って、おいしいヨーグルトを作りましょう。

■材料について

●種菌(スターター)について

ヨーグルトを作る「もと」になるもので、市販のプレーンヨーグルトやヨーグルト種菌が使われます。このヨーグルトメーカーで作ったヨーグルトも種菌として使えます。

●牛乳・豆乳について

〔牛乳〕
以下のように記載されているものを準備します。

種類別名称	原材料名	乳脂肪分	無脂肪固形分
牛乳	生乳100%	3.5%以上	8.0%以上

※成分調整牛乳、無脂肪牛乳、低脂肪牛乳、加工乳、乳飲料などと記載されているものはうまく固まりません。

〔豆乳〕
成分無調整・大豆固形分8.0%以上と記載されているものを準備します。

〔スキムミルク〕
低脂肪ヨーグルトを作るときに使います。以下のように記載されているものを準備します。

乳固形成分	水分
95%以上	5.0%以下

お願い

- 牛乳・豆乳・種菌は開封したての、新鮮なものを準備してください。
- 自家製ヨーグルトを種菌として使う場合、何度も使うと菌の力が弱くなることがあります。
  固まりにくくなった場合は、新しい市販のプレーンヨーグルトやヨーグルト種菌に替えてください。

■材料の割合と温度・時間について

目安は牛乳：種菌＝ 10：1

●市販のプレーンヨーグルトのとき

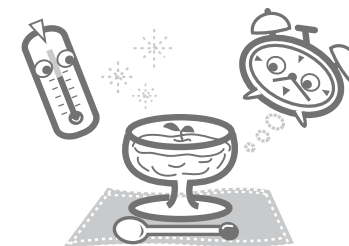
牛乳	種菌	温度	時間
1000ml	100g	約40℃	約7時間
800ml	80g	約40℃	約6時間
500ml	50g	約40℃	約6時間

●カスピ海ヨーグルトのとき(でき上がったヨーグルト使用)

温度	時間
約27℃	約6～7時間

●ケフィアヨーグルトのとき(でき上がったヨーグルト使用)

温度	時間
約25℃	約6～7時間

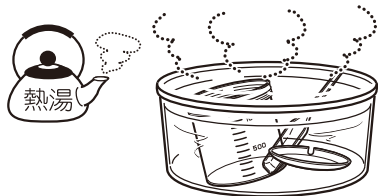
※粉末の種菌を使う場合は、それぞれの説明書に従ってお作りください。

お知らせ

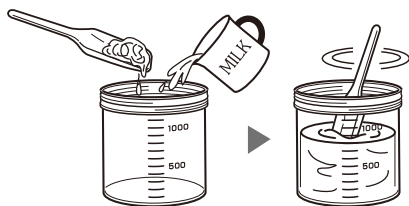
- 発酵時間が長いと酸味が強くなり、発酵時間が短いと酸味が弱くなります。
- 種菌に使うヨーグルトの種類によって酸味が違います。

正しい使いかた

準備

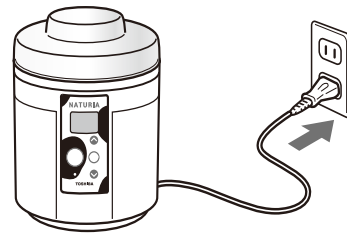
1 内容器、内ぶた、使用するスプーンを熱湯消毒する

- 台所用中性洗剤で洗い、すすいだ後大きめの器に入れます。
- 沸騰したお湯を、内容器がかぶるくらいに入れ、数分間そのままにして消毒します。
- 消毒後は水滴を軽く切ります。

2 材料を準備し、内容器に入れる

- 内容器に種菌と牛乳を静かに入れ、よく混ぜ合わせます。6～7ページ参照
- 粉末の種菌を使う場合は、それぞれの説明書に従った量を入れてください。

3 本体にセットする

- 内容器に内ぶたをはめ、ネジぶたをしっかりしめます。
- 本体に内容器を入れ、外ぶたをかぶせます。

発酵

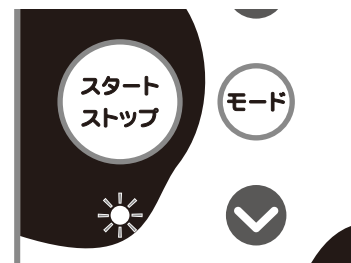
1 電源プラグをコンセントに差し込む

2 (モード)を押して、表示を「温度」に切り換え、(∧)または(∨)を押して温度を設定する

- 温度設定範囲：25～50℃
  （1℃単位で設定可能）
  温度のめやすは7ページ参照

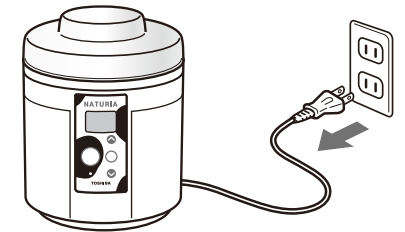
3 (モード)を押して、表示を「タイマー」に切り換え、(∧)または(∨)を押して時間を設定する

- タイマー設定範囲：1～24時間
  （1時間単位で設定可能）
  時間のめやすは7ページ参照

4 (スタート/ストップ)を押して発酵開始

- 通電ランプが点灯

発酵修了

1 電源プラグをコンセントから抜く

- タイマー表示が「00」になり、通電ランプが消灯

2 内容器を取り出し、ネジぶたをした状態で冷蔵室に入れて冷やす

- 種菌として保存する場合は、別の清潔な容器に必要量を移します。

お願い

- できあがったヨーグルトは早めにお召し上がりください。
  冷蔵室内でも少しずつ乳酸菌の育成が進み、酸味が増してきます。
- 冷凍室で保存しないでください。
  解凍しても元の状態に戻りません。

発酵途中で温度や時間を変えたいとき

1. (スタート/ストップ)を押して通電を止める
   - 通電ランプが消灯
2. (モード)を押して表示を切り換え、温度や時間を変更する
3. (スタート/ストップ)を押して再び通電を開始する
   - 通電ランプが点灯

お料理ガイド

材料や、温度・時間については6～7ページも参照してください。

ぷるぷるヨーグルト

口当たりがプルンとしたヨーグルトです。

温度：約40℃　**時間：6~7時間**

材料：1回分

市販のプレーンヨーグルト(種菌)……	50g
牛乳……………………………………	500ml
粉ゼラチン………………………………	5g
水………………………………………	45ml

作りかた

1 水に粉ゼラチンを振り入れてふやかし、電子レンジなどで温めて溶かしておく。

2 牛乳を人肌(40℃)に温める。

3 **1**と**2**を混ぜ合わせ、40℃以下に冷ます。

4 熱湯消毒した内容器に種菌を入れ、**3**を少しずつ加えてよく溶かし、ダマにならないように混ぜ合わせる。

5 内ぶた・ネジふたをして本体に入れ、温度**40℃**、時間**6~7時間**にセットし、**スタート**を押して発酵させる。

6 できあがったら冷蔵庫で冷やす。

※1回の量を多くしたい場合は、それぞれの材料の量を2倍にしてください。その場合、発酵時間は6～7時間にセットします。

※固さの調節をしたい場合は、粉ゼラチンの量で調節してください。少ないとやわらかく、多いと固くなります。

生クリームヨーグルト

濃厚な口当たりのヨーグルトです。

温度：約40℃　**時間：6~7時間**

材料：1回分

市販のプレーンヨーグルト(種菌)…	100g
牛乳……………………………………	800ml
生クリーム………………	1パック(200ml)

作りかた

1 熱湯消毒した内容器に種菌を入れ、生クリームを泡立てないように少しずつ加えて溶かす。

2 **1**に牛乳を加えて、混ぜ合わせる。

3 内ぶた・ネジふたをして本体に入れ、温度**40℃**、時間**6~7時間**にセットし、**スタート**を押して発酵させる。

4 できあがったら冷蔵庫で冷やす。

※お好みで生クリームと牛乳の割合を調整してください。

低脂肪ヨーグルト

スキムミルクを使った、乳脂肪をほとんど含まないヨーグルトです。

温度：約40℃　**時間：6~7時間**

材料：1回分

市販のプレーンヨーグルト(種菌)……	40g
スキムミルク…………………………	100g
お湯…………………………………	400ml

作りかた

1 熱湯消毒した内容器にお湯400mlとスキムミルクを入れてよく溶かし、40℃以下に冷ます。

2 **1**に種菌を入れ、ダマにならないように混ぜ合わせる。

3 内ぶた・ネジふたをして本体に入れ、温度**40℃**、時間**6~7時間**にセットし、**スタート**を押して発酵させる。

4 できあがったら冷蔵庫で冷やす。

豆乳ヨーグルト

牛乳の変わりに豆乳を使ったヨーグルトです。

温度：約40℃　**時間：6~7時間**

材料：1回分

市販のプレーンヨーグルト(種菌)…	100g
豆乳…………………………………	900ml

作りかた

1 熱湯消毒した内容器に種菌を入れ、豆乳を少しずつ加えてよく溶かし、ダマにならないように混ぜ合わせる。

2 内ぶた・ネジふたをして本体に入れ、温度**40℃**、時間**6~7時間**にセットし、**スタート**を押して発酵させる。

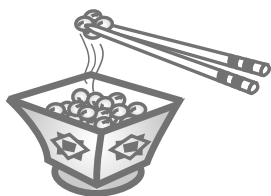
3 できあがったら冷蔵庫で冷やす。

※和風なので、きな粉や黒蜜をかけるのもおすすめです。

自家製納豆

お好みの豆で手作り納豆ができます。

温度：約45℃　時間：24〜48時間

材料：1回分
乾燥大豆…………………………… 300g
市販のパック納豆(納豆の種)… 1/4パック

※様子を見てさらに時間を追加する場合は、もう一度時間をセットし、スタートを押します。
※黒豆などお好みの豆でお試しください。

作りかた

1. 乾燥大豆をよく洗い、豆の3倍程度の水に12時間ひたす。
2. ひたした水を捨て、豆が親指と小指で簡単につぶれるくらいまで、蒸すかゆでる。
3. 大豆が熱いうちに内容器に入れ、納豆の種を加えてつぶさないようによく混ぜる。
4. 少し冷ましてからネジぶたをしめて本体にセットする。(内ぶたは使いません)
5. 温度**45℃**、時間**24時間**にセットし、**スタート**を押して発酵させる。
6. できあがったら1〜2日冷蔵庫で冷やし、大豆の中まで発酵を進ませる。

天然酵母おこし

温度管理が必要な天然酵母おこしが手軽にできます。

温度：約27〜30℃　時間：24〜27時間

材料：1回分
ぬるま湯(約30℃) ……………… 200ml
天然酵母パン種……………………… 100g

※酵母の種類によって設定温度や時間が異なります。お使いになる酵母パン種の説明書に従い、発酵の状態を見て調整してください。

作りかた

1. 内容器にぬるま湯を入れ、天然酵母を振り入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 内ぶた・ネジぶたをして本体に入れ、温度**27〜30℃**、時間**12〜13時間**にセットし、**スタート**を押して発酵させる。
3. 12時間前後で発酵が始まり、小さな泡がたくさん出てきたら発酵を止め、軽くかき回す。
4. 再び温度**27〜30℃**、時間**12〜13時間**にセットし、**スタート**を押してさらに発酵・熟成させる。
5. できあがったら、酵母パン種の説明書に従って保存する。

お手入れのしかた

⚠警告

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の原因になります。

お願い

- 必ず電源プラグを抜いてからお手入れをしてください。
- ベンジン、シンナー、アルコール、クレンザー、漂白剤、たわしなどは使わないでください。

内ぶた・内容器・ヨーグルトスプーン

- 台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よくすすぎます。

- 大きめの器に入れ、熱湯消毒します。

外ぶた・ネジぶた

- 台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よくすすぎます。

本体

- 固くしぼったぬれふきんでふき、水分が残らないように乾かします。

仕様

電源	AC100V 50Hz-60Hz共用	コードの長さ	1.9m
定格消費電力	25W	外形寸法	幅162×奥行162×高さ192mm
容量	約1200cc	質量	約750g
温度調節	25℃〜50℃	付属品	ネジぶた、内ぶた、内容器、ヨーグルトスプーン 各1個

- この商品は日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外になります。

ヨーグルトが上手にできないとき

■上手にできなかったり、おかしいなと思ったら、食べずにつぎのことを確認して、新しい材料で作り直してください。

このようなときは	お調べいただくこと
ヨーグルトが うまく固まらない	●設定温度とタイマーを正しく設定しましたか？ ヨーグルトの種類や材料の総量によって発酵温度や発酵時間が違います。→7ページ参照 ●乳飲料や無脂肪牛乳などを使っていませんか？ 固まらなかったり分離することがあります。→6ページ参照 ●牛乳は新鮮なものを使いましたか？ ●内ぶた、内容器、スプーンを熱湯消毒しましたか？ →4ページ参照 ●種菌を牛乳に加えたとき、充分かき混ぜましたか？ ●種菌の量は少なくなかったですか？ 牛乳の10%が加える目安量です。 ●加える牛乳の温度は高くなかったですか？ あたためすぎた牛乳を加えると種菌が弱くなることがあります。 ●自家製の種菌を繰り返し使っていませんか？ くり返し使うと菌の力が弱くなります。 ●室温や外気温が高くないですか？ 設定温度以上の環境の場合、ヨーグルトが作れないことがあります。
酸味が強かったり、 水分が出ている	●発酵時間が長くないですか？ 発酵時間が長いと酸味が強くなったり、乳精(水分)が出てきます。 ●でき上がり時刻を過ぎても冷蔵庫に入れず、室温で放置していませんか？
固まりかたに ムラがある	●種菌と牛乳をよくかき混ぜましたか？ ●通電中に本体を振ったり、中をかき混ぜたりしていませんか？
粘り気がとても強い	●種菌が古くないですか？ ●雑菌が入って増えている可能性があります。 ※種菌としても使わないでください。
外から見てたくさんの 泡やすじが見られたり、 色やにおいがおかしい	●牛乳が古くないですか？ ●容器の熱湯消毒が不十分で雑菌が入って増えている可能性があります。 ※種菌としても使わないでください。

■つぎのような場合は故障ではありません。

温度調節や時間設定が できない	●通電中ではないですか？ 一度ストップキーを押して通電をやめ、設定し直してください。

保証とアフターサービス　必ずお守りください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は　**お買い上げの販売店にご相談ください。**

販売店に修理のご相談ができない場合
東芝家電修理ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-41
携帯電話・PHSからのご利用は
東日本地区（北海道、東北、関東、甲信越、東海、沖縄県）044-543-0220
西日本地区（上記以外）06-6440-4411

電話で 24時間 365日 お応えします

お買い物・お取り扱いのご相談
東芝家電ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-86
携帯電話・PHSからのご利用は 03-3426-1048
FAX 03-3425-2101 (365日：8:00～20:00受付)

・「東芝家電修理ご相談センター」「東芝家電ご相談センター」は東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
・お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
・利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

● 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
● 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
● **保証期間はお買い上げの日から1年間です。**

補修用性能部品の保有期間

● ヨーグルトメーカーの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。
● 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

● 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
● 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

● ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ	お買い上げ日	年　月　日
	お買い上げ店名	電話（　　）

長年ご使用のヨーグルトメーカーの点検をぜひ！

愛情点検

このような症状はありませんか。		
●コードや電源プラグが異常に熱い。 ●コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●いつもより異常に熱くなったりコゲくさいにおいがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常・故障がある。	ご使用中止	故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝ヨーグルトメーカー保証書

持込修理

形名		TYM-1000		
★お客様	お名前	ふりがな 様		
	ご住所	〒□□□-□□□□		
	電話	市外	市内	番号 呼
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日 年 月 日から	
★ご販売店	住所・店名 電話			

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社 家電事業部 クッキングハウスホールドクリエーション部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15(東芝昌平坂ビル) 電話 (03) 3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。
また本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   (ロ)お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   (ハ)火災、天災地変(地震、風水害、落雷など)、塩害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   (ニ)本書のご提示がない場合。
   (ホ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   (ヘ)一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障、損傷。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理メモ 修理年月日	修理内容	担当
年 月 日		
年 月 日		

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社
家電事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15(東芝昌平坂ビル)